Cod: 6994

Vetrina refrigerata da banco vetro frontale curvo 130 lt -2 +8°C 90×56×68h cm



Descrizione

La **vetrina refrigerata da banco professionale** di Ristoattrezzature, costruita in **acciaio inox AISI 430** con profili in **acciaio inox AISI 304**, è un macchinario nato per soddisfare le esigenze di **pasticcerie**, **supermercati**, snack bar, sushi bar e tutte quelle attività che necessitano di servire ai propri clienti prodotti della gastronomia freddi come tramezzini, insalate pronte, macedonie di frutta, dolci e torte da pasticceria, sushi e molto altro.

La **vetrina fredda ventilata** con illuminazione interna a Led e capacità 130 lt, è dotata di due ripiani interni regolabili e vetri curvati panoramici per valorizzare gli spazi espositivi al suo interno: il vetro ha un doppio strato temperato così da rendere efficace il mantenimento della temperatura positiva, regolabile tra -2 e +8°C, tramite un dispositivo digitale. Le porte posteriori in vetrocamera sono scorrevoli e rendeno davvero pratiche le manovre di apertura e chiusura dell'attrezzatura espositiva.

Messa in funzione della vetrina refrigerata

Prima di mettere in funzione il macchinario, a seguito della consegna, ti suggeriamo di tenerlo spento per almeno 6 ore, accenderlo e aspettare il raggiungimento della temperatura desiderata, solo successivamente, inserire gli alimenti e le bevande all'interno.

Cos'è la refrigerazione?

La **refrigerazione** è un metodo di conservazione dei cibi che consiste nel mantenere i prodotti a bassa temperatura, senza congelare l’acqua presente all’interno degli alimenti. Per far ciò, gli alimenti vengono mantenuti a una temperatura variabile tra gli 0°C e i 10°C. Oltre alla temperatura, bisogna tener conto anche dell’ambiente di conservazione, e in particolar modo, dell’umidità: un ambiente non idoneo può provocare conseguenze spiacevoli quali: perdita delle caratteristiche del prodotto, sviluppo di microrganismi dannosi, avvizzimento o imbrunimento. Mantenere gli spazi degli elettrodomestici perfettamente puliti, garantirà una corretta circolazione dell'aria all'interno delle celle o pareti, essenziale affinchè i macchinari funzionino nel modo corretto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	900x560x680 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	130 Lt
Classe energetica	C
Compressore	1/3hp, secop dle4.8cn
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso netto	70 kg
Potenza Elettrica	0.218 kW
Refrigerazione	ventilato

Ripiani	2 Nr
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 Griglie totali